



HAL
open science

Les coopératives vinicoles entre marques et terroirs

Raphaël Schirmer

► **To cite this version:**

Raphaël Schirmer. Les coopératives vinicoles entre marques et terroirs. Les Terroirs : caractérisation, développement territorial et gouvernance, Actes du colloque international sur les terroirs, Aix-en-Provence, 9-12 mai 2007, May 2007, Aix-en-Provence, France. pp.85-90. halshs-00400598

HAL Id: halshs-00400598

<https://shs.hal.science/halshs-00400598>

Submitted on 17 Dec 2009

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les coopératives viticoles, entre marques et terroirs

Raphaël SCHIRMER

Maître de Conférences
Université Paris 4 Sorbonne
Laboratoire Espace, Nature et Culture (ENEC)
raphael.schirmer@paris-sorbonne.fr

L'Alsace fait parti de ces régions qui ont brillamment réussi leur développement qualitatif : elle passe des années cinquante d'un vignoble de masse au vignoble de cru que l'on sait. Cette spectaculaire transformation est très largement imputable à la coopération viticole. Que serait en effet ce vignoble sans les caves de Ribeauvillé, de Riquewihr ou de Pfaffenheim (68) ? Malheureusement, la crise qui sévit en France dans le domaine viti-vinicole entraîne de nombreuses difficultés, un peu plus tardives dans cette région. La coopérative Wolfberger (Eguisheim - 68) s'est par exemple trouvée à court de trésorerie lors de l'été 2006 : elle a dû vendre une grande partie du domaine de Jux situé à proximité de Colmar.

Les coopératives devraient pourtant permettre de mieux traverser les périodes difficiles que ne semblent pouvoir le faire des viticulteurs isolés. Nées pour la plupart d'entre elles des crises de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle - le phylloxéra, la crise de surproduction qui suit, enfin la crise de 29 - elles furent dénommées « *filles de la misère* », mais permirent justement de passer les années les plus sombres. Fonction qu'elles ont continué d'assurer dans la longue durée. Dans le Bordelais, les coopératives assurent en effet un maintien des exploitations : la chute du nombre d'adhérents est moindre que celle des viticulteurs isolés, donnant ainsi une « *empreinte* » particulière aux campagnes girondines (ROUDIE, HINNEWINKEL, 2001, p. 74). Elles accusent cependant, ici comme ailleurs, une double faiblesse.

Tout d'abord, la non adéquation entre certaines productions et la demande en vins de qualité. Non adéquation d'autant plus sensible qu'elle apparaît dans un contexte de concurrence accrue : la mondialisation permet aux pays du Nouveau Monde d'exporter leurs vins sur des créneaux similaires, mais à des prix bien moindres. Ainsi en Angleterre, où le consommateur se voit proposer des vins de syrah d'Australie ou du Chili qui concurrencent directement ceux des caves des Côtes du Rhône. Ensuite, la trop grande atomisation des structures de production ; un héritage du temps où l'on comptait une coopérative par village... Il n'y a pas moins de 124 caves encore aujourd'hui dans le Gard. Certes, les choses évoluent rapidement à l'échelle nationale ; on compte à présent près de 800 coopératives. Elles regroupent près d'un viticulteur sur deux. Mais tout de même ; il manque une véritable conduite par l'aval, comme le rappelle Jacques Berthomeau. Il met à juste titre l'accent sur la coopération viticole (BERTHOMEAU, 2001, p. 37).

Cet acteur devrait en effet jouer un rôle moteur, davantage qu'il ne le fait pour l'instant. Il devrait être capable de répondre aux demandes en volumes croissants suscités par la grande distribution. Rappelons qu'en France, près de deux bouteilles sur trois y sont aujourd'hui vendues. Il devrait également être capable de répondre à la demande en vins de marques - de qualité et de goût constants d'une année sur l'autre -, sans que ne surviennent des ruptures d'approvisionnement, comme c'est trop souvent le cas avec de petites productions. Il devrait dès lors être capable de retrouver de fortes positions à l'étranger, voire même de conquérir de nouveaux marchés émergents, en Asie par exemple. Enfin, et c'est peut être là que réside le plus grand défi, être capable de répondre aux demandes en vins de qualité, en vins à forte typicité, en un mot en vins de terroir. Des vins qui supposent de petites quantités parfaitement identifiées en liaison avec un espace d'origine¹.

Aussi conviendrait-il de faire des coopératives des sortes de *wineries* ou de *bodegas* à la française, alliant tout à la fois puissance et qualité, comme savent le faire un Concha y Toro au Chili ou un Penfolds en Australie. Ce dernier groupe produit aussi bien des marques conquérantes au *design* moderne, avec des vins de cépage, que le prestigieux Grange Hermitage. Mais plus encore, ce que savent faire ces entreprises du Nouveau Monde, c'est animer toute une région en termes

¹ Le terroir peut être défini comme une « lecture » par les hommes d'un milieu naturel donné en termes agricoles. Voir P. Brunet, 1995, p. 7.

touristiques : les vallées de la Colchagua (Chili), de la Hunter (Australie), ou de la Napa (Californie) connaissent une forte valorisation facilitée par le réseau d'entreprises. Elles parviennent à tisser des dynamiques spatiales performantes dont les routes du vin ne sont que l'expression la plus évidente.

Dès lors, les coopératives pourraient-elles réinventer le modèle viti-vinicole français ?

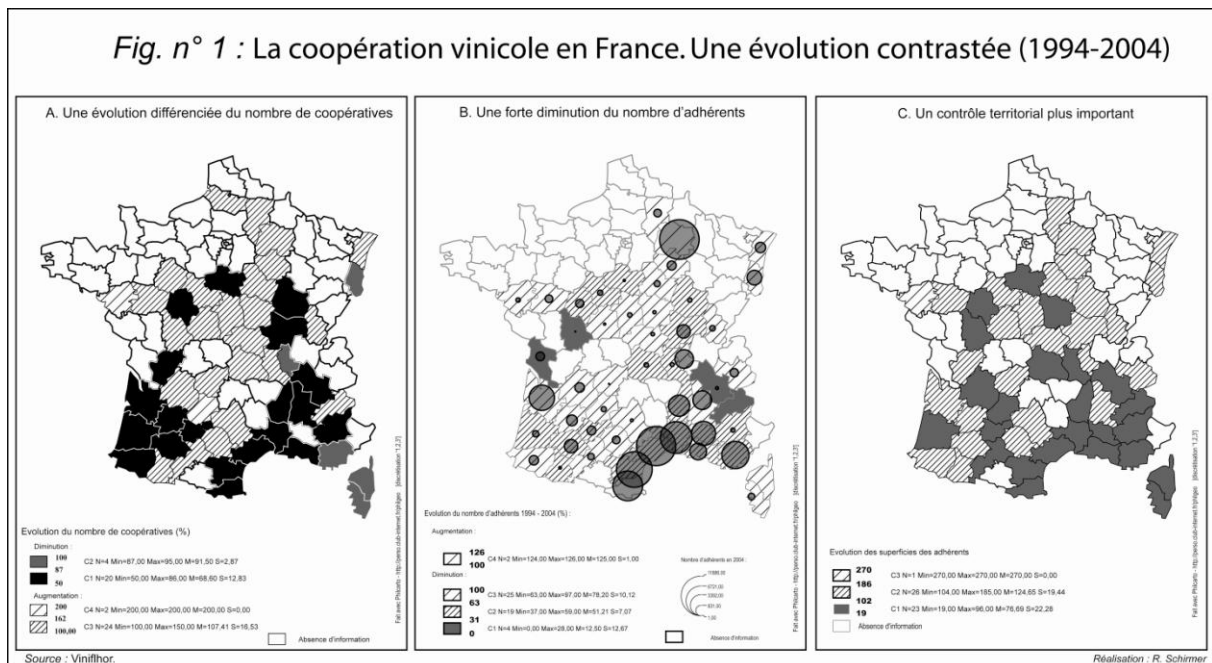
I. A LA RECHERCHE D'UN SECOND SOUFFLE

Il faut dire en première analyse que la situation est délicate : les coopératives souffrent d'un déclin marqué depuis les années 1970. Elles sont dans une situation particulièrement difficile dans certaines régions, en dépit même de la profonde modernisation de leur outil de production. Les efforts se sont d'abord portés sur les processus aval de l'élaboration du vin. C'est là un phénomène général dans le monde viti-vinicole, mais particulièrement amplifié ici ; il s'agit d'abord de coopératives de *vinification*.

A. Des coopératives en perte de vitesse ?

Perte de vitesse ? La réalité est plus compliquée qu'il n'y paraît. Selon que l'on s'intéresse au nombre de coopératives, aux effectifs des adhérents ou aux surfaces contrôlées, les données conduisent à nuancer le propos. D'autant plus que les évolutions régionales sont fort contrastées.

Oui, il y a bel et bien une chute du nombre de coopératives. Le déclin est particulièrement vif dans le Sud de la France : l'Hérault qui comptait 105 caves en 1994 n'en a plus que 89 en 2004². Les Bouches du Rhône passent dans le même temps de 26 à 18 coopératives. Il existe certes des regroupements. La Cave des Hauts de Gironde, issue du regroupement en 2005 de trois coopératives (Générac, Anglade et Saint-Gervais - 33), devient par exemple un puissant acteur : près de 600 viticulteurs, 2600 hectares de vignes, 160 000 hectolitres par an. Mais le déclin domine (fig. n° 1-A). Seul tranche le vignoble de Champagne, puisque la Marne connaît un léger essor, passant de 103 à 106 caves.



Oui, il y a bel et bien une chute du nombre d'adhérents (fig. n° 1-B). Chute remarquablement accentuée dans l'Aude avec une fonte de presque la moitié des effectifs (de 18 000 à 9600 adhérents). Tout comme dans les Bouches-du-Rhône, passant de 4000 à 2000 coopérateurs. Pire encore dans les Charentes exsangues, où le nombre de récoltants inscrits dans une coopérative est

² Tous les chiffres qui suivent proviennent des statistiques de Viniflor (<http://www.onivins.fr/pdfs/654.pdf>).

divisé par cinq (de 2595 à 576)... Une fois encore, la Marne fait exception avec un accroissement de l'ordre de 130 pour-cent (9300 à 11900). Mais globalement, le tableau est plutôt sombre. Combien de viticulteurs auront-ils arraché des vignes et peut être même mis fin à leur activité dans le Sud de la France ? Combien de jeunes auront considéré que la voie de l'orientation vers la qualité passe nécessairement par une sortie de la coopérative ? Coopérative que leurs parents ont pu diriger et que leurs grands-parents ont souvent fondée...

En revanche, il convient de remarquer la professionnalisation des adhérents par l'intermédiaire de l'évolution des surfaces (fig. n° 1-C). N'est-ce pas un signe de vigueur, alors que la coopération girondine contrôle désormais 29 500 au lieu de 26 500 dix ans plus tôt ? En Loire-Atlantique, département traversé par une violente crise, la coopération historiquement *quasi* absente passe de 410 à 1108 ha. Des études ont été menées pour permettre un développement du secteur coopératif dans cet espace. Des points délicats apparaissent toutefois, comme dans les Alpes de Haute-Provence (de 460 à 94 ha seulement).

Plusieurs France de la coopération vinicole se dessinent donc. La première est constituée d'espaces en déclin prononcé, comme dans les Alpes du Sud. Il existe des espaces où l'on assiste à une profonde recomposition du fait coopératif, ainsi en Aquitaine. Enfin, des régions dynamiques. Ici, parce qu'est comblée une anomalie, comme dans le vignoble nantais si atypique. Là, parce qu'une grande prospérité se développe, comme en Champagne. Ce vignoble ne devrait-il pas faire figure de modèle, avec ses puissantes coopératives et ses succès commerciaux ? Alors qu'il n'y avait encore que peu de vente dans le milieu des années 1970 (PEYON, 1976, p. 46), le succès de la marque Nicolas Feuillate est indéniable. Rachetée en 1986 par le Centre Vinicole de Champagne, ce sont aujourd'hui sept millions de bouteilles qui sont vendues dans quatre vingt cinq pays par l'union de près de cinq mille viticulteurs. L'inspiration vient-elle plutôt du Nouveau Monde ou de la Champagne ? Toujours est-il que les marques se multiplient. Les vins Chamarré du groupe OVS qui fédère sept coopératives³ semblent une réussite (cinq millions de cols vendus en 2006, avec une projection de trente en 2010). Cela témoigne de la forte modernisation dont a fait preuve la coopération, même si elle est différenciée.

B. Des efforts sur les processus « aval »

La modernisation du secteur coopératif s'est d'abord faite sur les processus qui entourent la vinification. Les étapes qui suivent ont également été prises en compte, mais à des degrés divers. Prenons deux exemples, la maîtrise des vinifications et les progrès en matière de développement durable.

En ce qui concerne le premier point, les coopératives ont fait de remarquables efforts pour sortir du paiement au kilo / degré – la teneur en alcool comptait plus que la qualité des raisins – et obtenir une matière brute saine et de qualité. La sélection des raisins est devenue la norme, s'appuyant sur un paiement différencié pour le viticulteur. Ce fut une révolution dans de nombreuses coopératives... Celles-ci emploient désormais des œnologues ; ils encadrent tout le processus d'élaboration des vins, permettant ainsi un strict contrôle de la bonne marche à suivre pour obtenir des produits de qualité. Les professionnels du secteur s'appuient de ce fait sur l'emploi de technologies de pointe, comme des pressoirs avec contrôle des températures ou des cuves en inox. La capacité de certaines cuveries ou la dimension des chais – avec les formidables alignements de cuves ou de fûts de chêne –, projette directement le témoin de ce spectacle dans un tout autre univers (photo. n° 1). Un univers qui n'est pas sans rappeler celui des *wineries* les plus puissantes. N'ont-elles pas justement mis en avant l'utilisation de l'inox comme épice d'un discours qui repose sur l'idée de maîtrise qualitative par la science (SCHIRMER, 2005, p. 314 et SCHIRMER, 2006, p. 111) ?

³ Il s'agit d'une alliance commerciale qui regroupe six coopératives viticoles - Val d'Orbieu (Languedoc), Producta (Bordeaux), Alliance Loire (Loire), Union des vigneron de l'île de Beauté (Corse), les Vignerons de la Ténazère (Gers) et la Cave de Jurançon (Pyrénées-Atlantiques) - ainsi que la Distillerie des Moisans (Charentes).



Photo n° 1: La cuverie de la cave coopérative de Rauzan. La dimension des cuves et l'utilisation de l'inco rappellent les wineries du Nouveau Monde. Cliché Nicole Pau-Martinez. 2005.

Le phénomène est d'ailleurs similaire en ce qui concerne les perspectives en matière de développement durable. Le Nouveau Monde en a fait l'un de ses *credo*. La gestion des effluents viticoles est grandement favorisée par les volumes de flux à traiter par la coopération. Elle peut s'appuyer sur des économies d'échelle pour accéder à l'emploi de station de traitement des effluents viticoles, dimension que ne pourrait atteindre un simple viticulteur isolé. Tel est bien le cas à Rauzan (33), où la coopérative s'est dotée d'une telle station qui lui permet de ne plus déverser des eaux polluées comme c'était jusqu'ici le cas. Le ruisseau de Villesèque, affluent de la Dordogne, prend sa source juste à côté de la cave ; il est désormais protégé. Il reste à souhaiter que tout le bassin hydrographique puisse être ainsi épargné, ce dont on peut douter. Une autre démarche récente mérite d'être signalée : l'INRA (Pech Rouge) et la Fédération des caves et distilleries coopératives de l'Aude sont en train de développer un traitement des effluents vinicoles par nitrate qui élimine les nuisances olfactives.

Ce qu'il convient de retenir de cette modernisation de la coopération vinicole, c'est l'encadrement croissant dont elle bénéficie à présent. On est loin des premières caves où les vigneron n'étaient suivis que par un trop rare personnel administratif. Tout au contraire, on assiste à une industrialisation, et même davantage, une tertiarisation des coopératives. Elles bénéficient aujourd'hui de tout un personnel technique et administratif, commercial et juridique. On touche là un vaste problème déjà évoqué par Jean-Pierre Peyon (PEYON, 1982, p. 451). Celles-ci, à mesure qu'elles se développent, courent le risque de s'éloigner de leurs coopérateurs et d'être confrontées à des problèmes plus complexes. Car les coopératives montent en puissance.

Tel est bien le cas avec ce partenariat entre le second groupe américain Gallo et la coopérative Sieur d'Arques (Limoux – 11) qui porte sur la production de cinq millions de cols de « *Red Bicyclette* ». En dépit de la clause de confidentialité qui existe dans le contrat, il ressort de ce partenariat l'existence d'un cahier des charges. Il témoigne d'un processus grandissant dans le domaine de l'agro-alimentaire : le transfert du pouvoir de pilotage de l'amont vers l'aval. Cette nouvelle tendance provient de la nécessité d'intégrer la filière viti-vinicole dans un processus qui permet un strict contrôle de toutes les phases de la production. Ce qui est en jeu, c'est la captation des flux de valeur ajoutée, encore très largement maintenus dans les vignobles (COUDERC, 2005, p. 205). Tout l'enjeu pour les caves est de réussir à maintenir cette rente.

A la condition sans doute de pouvoir continuer cette nécessaire modernisation et de pouvoir répondre à la demande croissante en vins de qualité. En vins de terroir.

II. CAVES ET TERROIRS : UN ANTONYME ?

Associer les caves coopératives et le terroir serait-il un antonyme ? Alors que les premières supposeraient le mélange des vins des coopérateurs, la dilution de goûts originaux pour produire un vin uniformisé, le second s'y opposerait du fait de l'idée intrinsèque de singularité et d'unicité qu'il véhiculerait. Osons un raccourci : le terroir se diluerait-il dans la coopération ? Rien n'est moins vrai

aujourd'hui. Trois exemples permettent de montrer à quel point la coopération est à présent capable de répondre à une demande en vins de qualité, savamment identifiés, bien en adéquation avec un terroir.

A. Un plus grand respect des terroirs grâce aux vins « bio »

Parce que la technique est contraignante par son refus d'utiliser des produits de synthèse, l'agriculture « bio » demande un suivi beaucoup plus important (INSEE, 2001, p. 1). Que ce soit pour lutter contre les insectes ou les maladies, ou pour veiller à avoir des raisins les plus sains possible lors des vendanges, une grande attention au terroir est nécessaire. Or, c'est justement dans les régions les plus marquées par des décennies de productivisme que le « bio » s'est le plus développé (SCHIRMER, 2004).

On remarquera toutefois la faible représentation du nombre de coopératives qui produisent des cuvées biologiques : tout juste quinze caves en 2003 (CCVF, 2003). Mais il est vrai qu'il n'y a de toute façon que 1 % de vins bio en France... L'un des exemples les plus intéressants est sans doute celui de la cave de Jaillance qui produit de la clairette de Die bio.

La cave communique d'ailleurs sur le thème du respect du terroir, tant en termes environnementaux qu'en terme de typicité :

« Cette Clairette de Die est obtenue à partir d'un cépage 100 % muscat petits grains issus de l'agriculture biologique. Ces vignes sont cultivées sans pesticide ni engrais de synthèse. Elles plongent leurs racines au plus profond du sol pour y chercher leurs nutriments, et ainsi, elles s'imprègnent pleinement de la saveur de leur terroir. »⁴

Des viticulteurs, comme M. G. (Die - 26), dont l'exploitation s'est convertie au « bio » grâce à un Contrat Territorial d'Exploitation (CTE), produisent des raisins qu'ils fournissent à la cave. Elle se charge de les vinifier.

Preuve en est que la coopération est capable de gérer de petites cuvées.

B. Les « Lieux-dits » d'Alliance Loire

Tel est bien le cas de la démarche lancée à l'initiative d'Alliance Loire, structure commerciale commune fondée par des caves ligériennes en 2002⁵. Elle emploie vingt-cinq salariés qui sont au service de 860 vignerons et de leurs 4500 ha. Elle dégage un chiffre d'affaire de quarante millions d'euros. Un poids qui n'est pas sans faire penser à celui d'une *winerie* ou d'une *bodega*.

Et pourtant, Alliance Loire est à l'origine d'une démarche ciblée de productions de vins de terroir : les « lieux-dits ».

Ce sont « de minuscules terroirs distingués de longue date pour leur potentiel viticole et réunissant une communauté de vignerons. Le Lieu-dit est produit sur un espace d'un seul tenant de même composition, d'un même climat. Il a pour ambition de présenter un haut de gamme qualitatif au sein de chaque appellation, un « soliste au sein de l'AOC »⁶. »

Derrière cette définition, une démarche qui repose sur des éléments scientifiques « durs », mais aussi historiques et humains, enfin techniques. La sélection des terroirs s'appuie en effet sur les travaux de René Morlat de l'INRA d'Angers. Travaux qui trouvent leur origine dans une thèse sur les terroirs viticoles (MORLAT, 1989) et qui se prolongent par une longue liste d'études et de recherches⁷.

⁴ Site internet de la cave Jaillance (http://www.jaillance.com/v1/clairette_die_4.php) ; consulté la dernière fois le 4 mai 2007.

⁵ Elle comprend à l'origine les Maîtres Vignerons Nantais, Les Vignerons des Terroirs de la Noëlle (Ancenis), Cave de Saumur, Cave des Vins de Bourgueil, Vignobles du Paradis (ESAT) à Chinon, Cave des Producteurs de Vouvray et Cave coopérative du Vendômois. La Cave du Haut-Poitou et Les Vignerons des Coteaux Romanais se sont joints en septembre 2006.

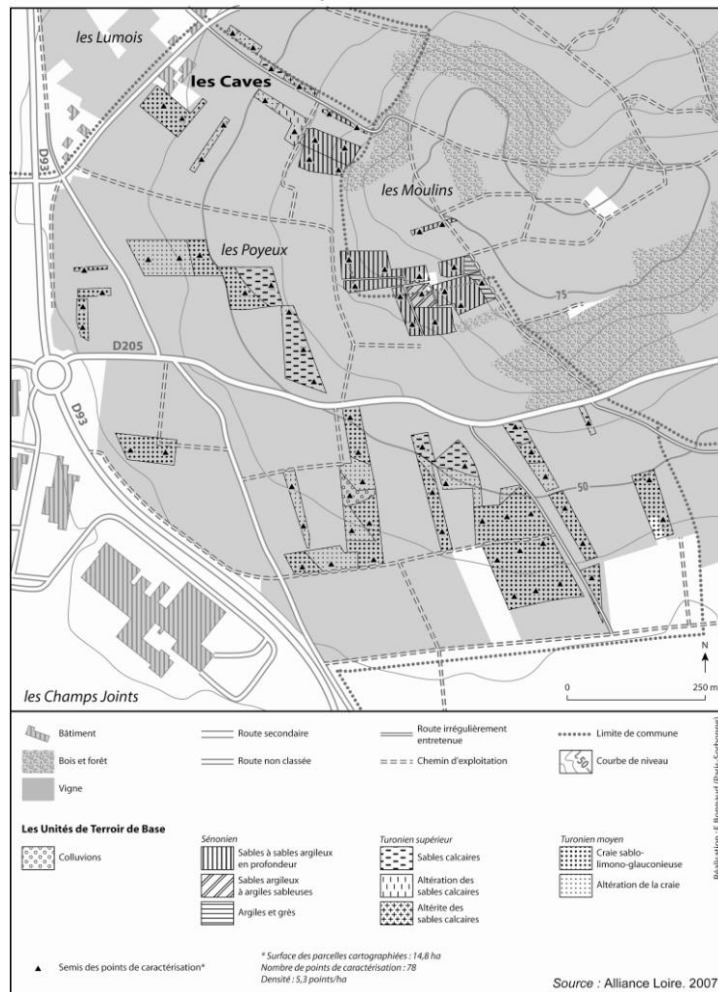
⁶ Définition exposée sur le stand d'Alliance Loire lors du Salon des vins de Loire 2007 à Angers (5-7 février).

⁷ On pourra trouver de multiples références sur le site ProdINRA : <http://www.inra.fr/prodinra/pinra/index.xsp>.

Le fondement en est « l'Unité de Terroir de Base (UTB) » ; elle circonscrit des espaces aux caractéristiques physiques bien définies. La démarche est cependant complétée par l'histoire des espaces ligériens : les clos que la tradition viticole et l'histoire ont différenciés sont retenus. Le lieu-dit Beauregard (commune de Restigné - 49) est par exemple une ancienne possession de l'abbaye bénédictine de Bourgueil. Enfin, d'un point de vue technique, des micro-vinifications sont réalisées par la Cave des vigneron de Saumur pour tester la nouvelle approche et accréditer sa faisabilité.

Au total, ce sont désormais vingt trois lieux-dits qui sont retenus sur un potentiel de vingt six. Les sélections portent sur des surfaces comprises entre cinq et quinze hectares, de façon à permettre la vinification d'une cuve de 400 hectolitres.

Fig. n° 2 : La sélection de parcelles du "lieu-dit" Les Poyeux (Chacé).



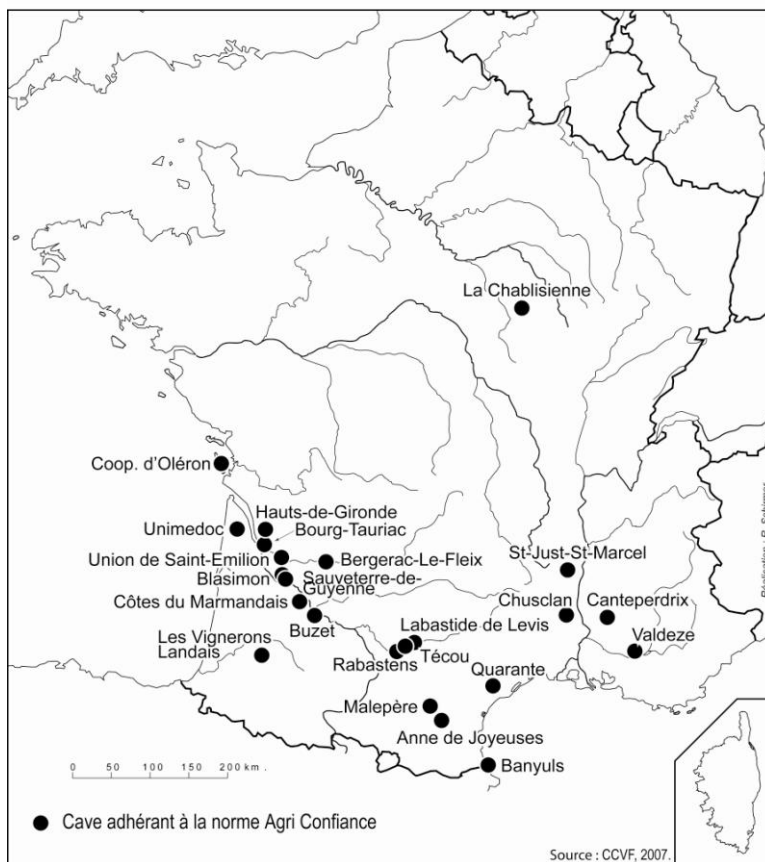
Ainsi, le lieu-dit Les Poyeux dans l'AOC Saumur-Champigny (commune de Chacé - 49) concentre ses 12 ha de parcelles avec une exposition Sud / Sud-Ouest et avec une protection des vents du Nord du fait du couvert boisé. Des « points de caractérisation » permettent d'obtenir une fine connaissance du *substratum*, composé essentiellement de craie – la craie sablo-limono-glaucouneuse du Turonien moyen, qui forme la célèbre pierre de tuffeau du Saumurois –, et d'altérites plus ou moins sableuses (fig. n° 2). La première donne une alimentation en eau régulière et modérée des ceps, propice à une production de qualité. Les raisins de cabernet franc connaissent alors une vinification soignée. L'élevage relativement long (six à dix mois avant la mise en bouteille) s'effectue dans les galeries souterraines creusées pour extraire la fameuse pierre ; elles offrent la particularité d'avoir une température constante de 13° c. propice au vieillissement des vins. Enfin, une valorisation particulière est mise en place en direction de la grande distribution d'une part, et de l'hôtellerie et de la restauration d'autre part.

Cette démarche permet aux groupes de coopérateurs dynamiques de connaître une certaine émulation. Elle est fondamentale pour comprendre la capacité des caves à s'orienter vers les terroirs. Principe qui apparaît également dans le dernier exemple.

C. La mise en place de normes avec Agri Confiance

La volonté d'introduire des normes, en particulier pour permettre une traçabilité de la production, a conduit le secteur coopératif agricole à créer un référentiel particulier : Agri Confiance⁸. Il repose sur l'intégration de normes, comme la norme NF V01-005 – qui vise à maîtriser la qualité des productions (LEVEQUE, MASSE, 2004 ; AFNOR, 2004) –, et sur un raisonnement des pratiques agricoles (norme ISO 14001 par exemple). Plus particulièrement adopté par des caves vinicoles du Sud-Ouest, le référentiel connaît quelques percées le long de la Méditerranée ou du couloir rhodanien (fig. n° 3).

Fig. n° 3 : Les coopératives signataires d'Agri Confiance



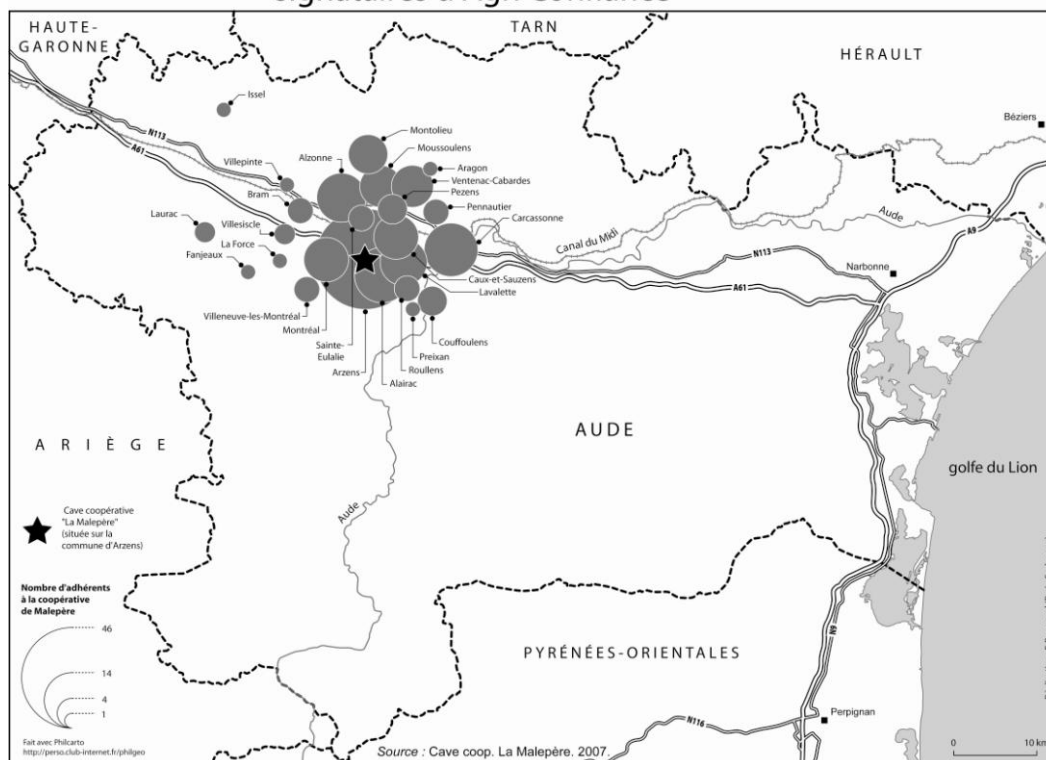
Les viticulteurs adhérents doivent suivre un strict cahier des charges qui les contraint dans leurs opérations de façon à produire des vins de qualité. Le suivi se fait depuis la plantation de la vigne – le cas échéant –, jusqu'aux modalités de la récolte en passant par le raisonnement de l'utilisation des produits phyto-sanitaires. Par exemple, le nombre de bourgeons est contrôlé de façon à limiter les rendements en fonction des cépages comme le prévoit le cahier des charges de la coopérative Blasimon (33). Une notation permet au viticulteur de s'intégrer dans un paiement différencié en fonction de la qualité des vins escomptée.

La coopérative impulse donc des ferments de qualité parmi ses membres, comme le montre la cave La Malepère (fig. n° 4). Ce qui veut donc dire que les caves font bien

figure de pôles de développement économique et social pour les campagnes environnantes (ROUDIE, HINNEWINKEL, 2001, p. 76). On serait tenté d'ajouter, de pôles techniques et culturels aussi. C'est là une différence majeure face aux *wineries* qui n'ont pas de réel engagement territorial en ce qui les concerne. Elles utilisent des contrats et n'ont généralement pas de liens solides avec les viticulteurs, contrairement à ceux qui unissent les coopérateurs. L'information et la formation sont par exemple placées au cœur des engagements qui régissent les caves et leurs membres dans le cadre d'Agri Confiance (La Malepère, 2006, art. 29, p. 14).

⁸ Il concerne d'autres production agricole que le vin. Voir le site www.agriconfiance.fr.

Fig. n° 4 : Les adhérents de la cave La Malepère signataires d'Agri Confiance



Conclusion :

Nul doute à cela, les caves coopératives savent désormais pleinement valoriser leurs produits, en volumes comme en vins de terroir. A preuve, la vente directe s'est développée depuis de nombreuses années, avec de brillants succès comme le rappelle l'exemple de la cave d'Irouléguy (64). Il ne manque à la coopération qu'un véritable attrait pour pleinement ressembler aux *wineries* les plus dynamiques : le tourisme est encore fréquemment une manière de cueillette, où l'acheteur profite de son passage pour prendre quelques bouteilles. Sinon même un « cubi »...

Pour contrecarrer cette passivité, deux initiatives intéressantes ont été développées. Tout d'abord à la Cave de Sylla à Apt (84), où la création d'un restaurant gastronomique enregistre un vif succès. Quant à la cave de Gigondas (84), elle a recruté une jeune professionnelle du tourisme. L'élaboration d'un parcours au milieu des vignes permet d'attirer intelligemment les touristes. Mais il y aurait sans doute d'autres éléments à mettre en valeur. En particulier en créant de véritables réseaux qui pourraient animer toute une région. S'ils existent en ce qui concerne les aspects techniques - la mise en bouteille par exemple - ou commerciaux, rien n'est encore fait pour bâtir des parcours oenotouristiques dignes de ce nom comme cela existe dans le Nouveau Monde. Ou en Europe désormais, comme dans la Rioja (LIGNON-DARMAILLAC, 2007). Des synergies territoriales sont à développer par le biais de la coopération. Mais rien n'apparaît sur ce point dans un récent rapport officiel sur le tourisme viti-vinicole (DUBRULE, 2007).

Et pourtant, les caves recèlent un patrimoine exceptionnel. Il est d'abord architectural bien sûr, avec de nombreux édifices conçus à la fin du XIX^e ou au début du XX^e siècle. Et cela tout particulièrement en Provence (MONNIER). Une architecture novatrice pourrait également être développée par les caves ; elles en ont les moyens financiers. Il est également paysager, comme le sont ces rares paysages complantés maintenus par des générations de coopérateurs aux portes d'Aix (photo. n° 2). Ce qui faisait figure d'archaïsme hier pourrait à juste titre aujourd'hui revêtir le qualificatif de patrimoine.

Des vins de qualité élaborés dans des paysages patrimoniaux ; voilà qui renvoie à une juste idée de ce que doit être un produit de terroir.

BIBLIOGRAPHIE :

- AFNOR, (2004), *Norme NF 01-005. Système de management de la qualité de la production agricole*, Paris, AFNOR, 19 p.
- BERTHOMEAU, J., (2001), *Comment mieux positionner les vins français sur les marchés d'exportation ?*, Rapport remis au Ministre de l'Agriculture le 31 juillet 2001, disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture (<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/rappberthomeau-0.pdf>)
- BRUNET, P., (1995), « Le Terroir. Fin ou renouveau d'une notion », *Cahiers nantais*, n° 43, 1995, pp. 7-12.
- CCVF, (2003), *Le Média des caves coopératives de France*, CD-Rom.
- COUDERC, J.-P., (2005), « Poids économique de la filière viti-vinicole française et création de valeur », *Bacchus 2005*, p. 191-207, p. 205.
- DUBRULE, P., (2007), *L'œnotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles*, Paris, Ministère de l'agriculture et de la pêche, 92 pages. Voir sur le site de la Documentation française.
- INSEE, 2001, *Agreste Primeur*, septembre, n° 101, « Profession agriculteur bio », 4 p.
- LEVEQUE, L., MASSE, J.-P., (2004), *Maîtrise de la qualité dans les activités agricoles. NF V 01-005, un moyen d'accéder à la marque Agri Confiance*, Paris, AFNOR, 52 p.
- LIGNON-DARMAILLAC, S., (2007), « La reconnaissance de la culture du vin par l'œnotourisme espagnol », in *Le vin entre sociétés, marchés et territoires*, dossier sur le vin en consultation sur le site Géoconfluences (<http://geoconfluences.ens-lyon.fr>).
- La Malepère, (2006), *Règlement intérieur de la cave coopérative, approuvé par l'Assemblée générale ordinaire du 14 juin 2006*, 24 p.
- MONNIER, G., (s.d.), « Les réalités d'une « architecture militante » au village », in *Les Coopératives viticoles varoises*, ADAC, Conseil Général du Var, Inventaire Général, Ministère de la Culture, p. 47-61.
- MORLAT, R., (1989), *Le terroir viticole : contribution à l'étude de sa caractérisation et de son influence sur les vins : application aux vignobles rouges de moyenne vallée de la Loire*, Th. Etat : Oenol.-ampel. : Bordeaux 2, 2 vol. (289 f.).
- PEYON, J.-P., (1976), « La coopération viticole en Champagne », *Travaux de l'Institut de Géographie de Reims*, n° 27-28, p. 29-55.
- PEYON, J.-P., (1982), *La Coopération agricole en France. Etude géographique des grands organismes coopératifs*, Doctorat d'Etat, 2 vol., 936 f.
- ROUDIE, P., HINNEWINKEL, J.-C., (2001), *Une empreinte dans le vignoble. XX^e siècle : naissance des vins d'Aquitaine d'Origine Coopérative*, Pessac, LPDA Editions, 2001, 143 p.
- SCHIRMER R., (2004), « La viticulture bio, une agriculture de pointe », Colloque franco-québécois de Die *Des produits de qualité pour des paysages de qualité*, 2-5 novembre, à paraître aux Presses Universitaires de la Sorbonne.
- SCHIRMER R., (2005), « Le Chili, un vignoble à la conquête du monde », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, vol. 58, n° 231-232, p. 329-352.
- SCHIRMER, R., (2006), « Les paysages des vignobles d'Australie. De l'Arcadie au Jacob's Creek », *Sud-Ouest Européen*, n° 21, *Territoires et paysages viticoles*, numéro coordonné par Michel Réjalot, p. 105-116 + p. 144.

REMERCIEMENTS :

Je remercie vivement les personnes ou les organismes qui ont bien voulu me transmettre des informations et me consacrer du temps (CCVF, Alliance Loire, les caves de Blasimon, La Malepère, Jaillance et de Gigondas, Agri Confiance).